

特食 献立予定表

◎現在お届けのお米は「栃木県産なすひかり」を使用しています。

	11月24日 月	11月25日 火	11月26日 水	11月27日 木	11月28日 金	11月29日 土
昼食	厚焼玉子 鶏肉の唐揚げ さんまの生姜煮 キャベツ ひじきの炒り煮 マーボー大根 ブロッコリーのごま和え 佃煮 漬物 御飯	焼きギョウザ あじの塩焼き ハムカツ キャベツ スパゲティーナボリタン れんこん金平 酢の物 佃煮 漬物 御飯	茶わんむし 豚ロース生姜焼き いか寄せフライ キャベツ 野菜炒め 若竹煮 ポテトサラダ 佃煮 漬物 御飯	若鶏の八幡巻 肉豆腐 ししゃも天ぷら マカロニサラダ もやしと幼のカレー炒め ごぼう入りさつま揚げ 佃煮 漬物 御飯	牛肉と小松菜と卵のオイスターソース炒め 銀鮭の塩焼き 俵メンチカツ キャベツ 春雨と野菜の炒め物 さつま芋のバター醤油煮 おくらのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	豚ロースかば焼き風 クリームシチュー うずら卵串フライ キャベツとアヒの炒め物 切干大根のごまマヨサラダ チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー - 881kcal 蛋白質 35.6g 脂質 36.5g 食塩 3.2g	エネルギー - 856kcal 蛋白質 35.6g 脂質 23.8g 食塩 4.2g	エネルギー - 784kcal 蛋白質 27.3g 脂質 33.4g 食塩 3.1g	エネルギー - 825kcal 蛋白質 34.9g 脂質 29g 食塩 3.2g	エネルギー - 886kcal 蛋白質 38.1g 脂質 28.8g 食塩 2.9g	エネルギー - 795kcal 蛋白質 37.2g 脂質 31.5g 食塩 3.1g
	12月1日 月	12月2日 火	12月3日 水	12月4日 木	12月5日 金	12月6日 土
昼食	目玉焼き ハンバーグのケチャップソースかけ あじフライ キャベツ ビーフンソテー 五目金平 カレーライスのなめ茸和え 佃煮 漬物 御飯	五目さつま揚げ カレイの照り焼き チキンカツ キャベツ もやしとにらの炒め物 大根と豚肉の煮物 かしわとがのサラダ 佃煮 漬物 御飯	タンドリーチキン 八宝菜 ソーセージカツ ペンネサラダ 五目豆 紅生姜入りオムレツ 佃煮 漬物 御飯	サーモンの西京漬け チキンステーキ オニオンソース かけ 明太チーズハンバーソフト キャベツ 焼きそば レンコンとツナのサラダ 小松菜とコンのごま和え 佃煮 漬物 御飯	甘酢かに玉 さわらの照り焼き ベーコン粒マスタートドライ シュウマイ キャベツ 野菜と豚肉の炒め物 春雨の中華和え がんもどきの煮付け 佃煮 漬物 御飯	焼魚 チンジャオロース えびかつ キャベツ ひじきの炒り煮 じゃが芋の細切炒め コーン入り海鮮ハンバーグ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー - 927kcal 蛋白質 36.7g 脂質 34.4g 食塩 4.4g	エネルギー - 808kcal 蛋白質 36.7g 脂質 26g 食塩 4.5g	エネルギー - 921kcal 蛋白質 34.1g 脂質 36.4g 食塩 4.2g	エネルギー - 806kcal 蛋白質 34.8g 脂質 28g 食塩 2.6g	エネルギー - 735kcal 蛋白質 28.9g 脂質 21.6g 食塩 3.7g	エネルギー - 785kcal 蛋白質 34.3g 脂質 26.1g 食塩 2.6g

☆お願い☆

- 食品添加物を使用しない、からだにやさしい調理を行っています。
品質保証の為、昼食は13時までにお召し上がりください。
- 仕入れの都合上、献立と異なる場合はご了承ください。
- ◇ご注意◇
工場内では「卵・乳・小麦・落花生・くるみ・そば・えび・かに」のアレルギー物質を含む食品を使用し調理しています。



ホームページはこちらから
ご覧ください



特食の献立表はこちら

秦野給食センター協同組合

TEL:0463-81-2316

FAX:0463-81-2317